

Котел пищеварочный KAYMAN КПЭ-100-М

Основные характеристики

Подключение	380 В
Формат	стационарный
Объем	100 л
Диаметр котла	652 мм
Температурный режим	от 20 до 95 °С
Количество ТЭНов	6 шт.
Мощность	18 кВт
Ширина	940 мм
Глубина	840 мм
Высота	1100 мм
Вес (без упаковки)	121 кг
Вес (в упаковке)	140 кг
Страна производства	Россия

Описание

Пищеварочный котел **KAYMAN КПЭ-100 М** предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматическим управлением тепловым режимом работы от "сухого хода". Корпус выполнен из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Стационарный котел представляет собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего корпуса (варочной ёмкости), наружного корпуса, облицовки и подставки. Пространство между внутренним и наружным корпусами частично заполняется водой и служит греющей пароводяной рубашкой, обеспечивающей равномерный обогрев варочной ёмкости котла. Котёл закрывается крышкой.

В комплект поставки входит монокран для заливки воды в пароводяную рубашку и чашу котла.

Особенности:

- 3 режима нагрева: слабый, средний, максимальный
- Имеется метка верхнего уровня залива воды
- Более быстрый нагрев и более длительное остывание содержимого котла
- Системы защиты:
 - Датчик сухого хода (предохраняет ТЭНы от перегорания)
 - Клапан предохранительный (срабатывание клапана при достижении давления 0,05-0,065мПа)
 - Манометр электроконтактный (предел срабатывания 0,02-0,045 мПа)

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева: 55 мин.
- Номинальная потребляемая мощность:
 - Одного ТЭНа: 3 кВт
 - Одного блока ТЭНов: 9 кВт
 - Суммарная: 18 кВт
- Рабочее давление в пароводяной рубашке: от 20 до 45 кПа
- Кран для слива жидкости из котла: 1 1/2"
- Объем заливаемой воды в пароводяную рубашку: 11,5 л
- Габариты в упаковке: 950x850x1120 мм